

**ХАНТЫ - МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ – ЮГРА  
(ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ)  
НИЖНЕВАРТОВСКИЙ РАЙОН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПОКУРСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

ул. Белорусская, д. 19, с.Покур, Нижневартовский район,  
ХМАО – Югра, (Тюменская область), 628630  
Тел/факс 8 (3466) 21 01 23, e-mail:pokur-sch@yandex.ru

---

**Акт**

**проведения мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся с привлечением родительской общественности**

На основании приказа, управления образования и молодежной политики от 02.03.2023 №77 «О проведении мониторинга деятельности в части организации питания обучающихся с привлечением родительской общественности» руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020, постановлением администрации района от 26.04.2019 № 925 «Об общественном контроле организации питания в муниципальных образовательных учреждениях района»

**Дата проведения:** 20 марта 2023 года.

**Цель проверки:** осуществления контроля за организацией бесперебойного процесса предоставления горячего питания обучающимся муниципальных образовательных учреждений района.

**Методы проверки:** комиссионно провести контрольное взвешивание на соответствие выхода блюд, заявленного в меню текущего дня для двух возрастных категорий; снять пробы с контрольного блюда; осуществить термометрию подаваемых блюд; определить объем отходов для анализа качества приготовления пищи; рассмотреть вопрос санитарного состояния пищеблоков и столовых, соблюдение масочного режима сотрудниками пищеблока, ношение перчаток.

**Исполнитель (комиссия):** Каюкин А.В., педагог-организатор по здоровью, председатель комиссии; Умарова Я.А., член Управляющего Совета, секретарь комиссии; Прасина А.С., родитель, член комиссии; Кунгурцева А. Г., медицинский работник, член комиссии;

Членами комиссии мониторинг осуществлялся с соблюдением дополнительных мер по предотвращению заражения и распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19.

**В процессе мониторинга выявлено:**

1. Санитарное состояние помещений пищеблока соответствует требованиям СанПиН. Ежедневно проводится влажная уборка с дезинфицирующими средствами с кратностью 3 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей. После каждого посещения обучающихся столовой промываются поверхности столов и спинок стульев. Вся столовая посуда обрабатывается дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Раз в неделю проводится генеральная уборка.
  2. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника. Соблюдается масочный режим, ношение перчаток.
-

3. Столовая работает по перспективному 20-ти дневному меню. Технологические и калькуляционные карточки в наличие имеются.
4. Ведется учётная документация (меню-требование, меню, бракеражный журнал готовой продукции, бракеражный журнал сырой продукции, бракеражный журнал скоропортящейся продукции, накопительная ведомость по учёту продуктов питания, книги складского учёта).
5. Продуктовое складское помещение, товарное соседство продуктов соблюдается, сертификаты соответствия продуктов имеются, маркировка, и наличие тары для получения продуктов со склада имеется.
6. Оборудование и посуда промаркированы, условия их хранения соответствуют.
7. Суточные пробы берутся ежедневно по заходу учащихся (по 2-раза), хранятся 48 часов в промаркированном холодильнике.
8. Термометры для отслеживания температурного режима сохранения продуктов в холодильниках имеются.
9. Выход блюд соответствует меню-требования.
10. Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды и одноразовых стаканчиков.
11. Соблюдается расстояния между обучающимися при приёме пищи.
12. При входе в столовую раковины для мытья рук, электросушилки в рабочем состоянии, мыло, одноразовые полотенца, салфетки, антисептик имеются в достаточном количестве.
13. Количество посадочных мест достаточно по количеству одномоментно питающихся детей.

### **Соответствие выхода блюд, заявленного в меню по двум возрастным категориям.**

Дата: 20 марта 2023 года

Выход готовых блюд, заявленного в меню по двум возрастным категориям, температура подачи блюд **соответствует** допустимым нормам отклонения.


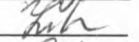
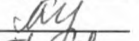

При взвешивании готовых блюд (порций) учитывался вес, особое внимание обращено на тару. Горячие блюда (суп, кофейный напиток с молоком) при раздаче имели температуру +60 - +70 градусов С; вторые блюда +70 градусов С. Для замера температуры блюд использовали кулинарный термометр. Санитарное состояние пищеблока и столовой соответствует СанПин. Масочный режим и ношение перчаток сотрудниками пищеблока соблюдается.

Количество отходов практически незначительное

Комиссия пришла к выводу о том, что СанПиН на пищеблоке соблюдается, приготовление пищи проводится согласно меню-требования, согласно опросу обучающихся жалоб, на качество приготовленной пищи нет.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

	А.В. Каюкин
	Я. А. Умарова
	А. Г. Кунгурцева
	А.С. Прасина